

Carte de saison

Les entrées

Mélange de champignons du moment, œuf confit à la sauce soja, mousse légère butternut, copeaux de bonite et capres

Mogettes de Vendée au jus de volaille rôtie, coques et crevettes grises, ciboulette et salicornes

Saumon confit au nori, coulis de poireaux à la ciboulette, sauce Gribiche aux poireaux confits

Mi-cuit de foie gras de canard en terrine, chutney de saison, pain de seigle toasté des « Blés de demain » (supplément 4€)

Les plats

Filet de bœuf Charolais, gnocchis aux épinards, panais croustillant, jus de bœuf réduit (supplément 4€)

Magret et confit de canard, chou vert au lard, chips de salsifis, jus de canard cacaoté

Dos de cabillaud cuit au plat, pommes de terre confites, pamplemousse, zestes de pamplemousse au vin rosé de Touraine, mayonnaise chaude noix de coco

Noix de Saint-Jacques juste snackées, purée de topinambours montée au foie gras, topinambours croquants aux noix, émulsion crémée au vin jaune

Notre plateau de fromages affinés par Raimb'ô fromages 10€

Sainte-Maure de Touraine affiné et en mousse, copeaux de betteraves, salade croquante

9€

Les desserts

Mangue safranée, sablé amande-safran, crème brûlée à la vanille Bourbon, croquant vanille, sorbet des îles et gel yuzu*

Autours de la noisette et des agrumes

Chocolat dulcey en ganache, tuile cacao amer, caramel de whisky, mousse légère vanille

Trois boules de glaces ou sorbets* (Fabrication Palais de la glace à Tours nord)

**Merci de choisir votre dessert à la prise de commande, certains demandent des temps de cuisson et de préparation.